ANNO PRIMO ◦ N. 8 — SABBATO 21 MAGGIO 1842

L'Amico del Contadino

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D' INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA'
AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA ELEMENTARE, *Istruzioni alla gioventù agricola,* delle Bonificazioni – AGRICOLTURA, *Coltivazione della Madia sativa, nuova pianta oleosa. Mezzi di metter a valore i terreni incolti.* – ECONOMIA DOMESTICA, *Pane economico* – INDUSTRIA, *Cemento universale* – VARIETA', *Invito agli agronomi per istituire studj sperimentali dell'Agricoltura italiana, corredato dal modello di una tavola sinottica per raccoglicre i fatti.*

AGRICOLTURA ELEMENTARE

ISTRUZIONI ALLA GIOVENTU' AGRICOLA

Delle Bonificazioni.

Voi sapete ora, da quanto vi ho detto nella passata lezione, che quando un degli elementi, che compongono i terreni, predomina sugli altri eccessivamente; o quando uno di essi è in troppo scarsa quantità relativamente agli altri, quel terreno, così difettoso nelle proporzioni de' suoi componenti, è sempre più o meno sterile.

Vi ho detto che sta in potere dell' uomo correggere, almeno fino a un certo segno, questi difetti, e che ciò si ottiene con una operazione che chiamasi *bonificazione o bonificamento*, appunto perchè con essa si rende buono un terreno ch' era cattivo. Alcuni chiamano queste operazioni *amendamenti,* parola tolta dai Francesi, e che perciò noi, che siamo Italiani, non vogliamo usare; ma è bene che la conosciate per il caso d' incontrarvi in essa leggendo qualche moderno libro d' agricoltura.

Adunque bonificare un terreno significa correggere le sue cattive qualità per renderlo atto a coltivazione. Or come si fanno questi bonificamenti? si fanno in più maniere, e ve ne ha di più specie, come ora vedremo.

Un terreno che per troppa abbondanza di argilla si rende duro al lavoro, difficile ad asciugarsi dopo le pioggie, quanto difficile a lasciarsi penetrare dall' acqua nelle lunghe arsure, e in cui le tenere radici delle piante a stento si muovono, si bonifica coll' aggiungervi della sabbia, e in mancanza di questa, della ghiaja, o delle pietre infrante e ridotte alla grossezza ordinaria della ghiaja. Queste materie aggiunte servono a dividerlo, e quindi lo rendono più docile ai lavori, più permeabile all'acqua, e più facile a penetrarsi,

dalle radici, qualità tutte delle quali appunto era in difetto. In mancanza di ogni materia atta a dividere i terreni forti, si supplisce col bruciare la terra del campo che si vuol bonificare. Questa operazione che vi farò conoscere quando parleremo dell'applicazione pratica di questi principj, riduce l'argilla allo stato di terra cotta, per cui diviene friabile, e serve di divisore al terreno compatto, non altrimenti che la sabbia e la ghiaja minuta.

Tutto all'opposto dei terreni compatti, i terreni leggeri assorbono facilmente l'acqua, ma anche la perdono colla stessa facilità. L'eccesso della sabbia o della ghiaja, e la scarsezza o la mancanza dell'argilla, sono le cagioni di questo difetto. Una terra argillosa sarà dunque il mezzo di rimediarvi. Questa servirà a legare insieme le parti sciolte e divise del terreno, per cui non avrà più l'inconveniente di lasciar troppo presto svaporare la necessaria umidità.

Queste tre maniere di bonificazione si chiamano meccaniche, perchè in fatti non hanno altro risultato che di cambiare la consistenza meccanica dei terreni, o col dividerli o col legarli, e questo risultato non ha alcuna azione diretta sugli organi e sulla vita delle piante.

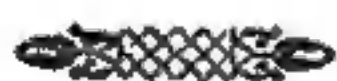
Dunque, voi mi direte, vi sono altre specie di bonificamenti? Certamente; ve l'ho accennato fin da principio. Vi sono dei bonificamenti che hanno altro scopo che quello di dividere o di agglutinare la terra. Si tratta qualche volta che un terreno è ingrato non già per essere troppo forte, o troppo leggiero, ossia per avere un difetto meccanico, ma per contenere qualche sostanza in uno stato non favorevole alla vegetazione. Per esempio vi sono delle terre nere, screziate, sterili, che vi annunciano i tristi effetti del ferro, e quelli delle sostanze acide, dalle quali è accompagnato il più delle volte. Il ferro in questo stato salino è nemico alla vegetazione, ma privo dell'acido con cui si combina, e reso allo stato di ossido giallo o rosso (colcotar, rùzene) fertilizza la terra. Cambiando adunque lo stato di questo ferro la mercè di una sostanza che s'impossessi dell'acido che l'accompagna, (questa sostanza è la calce viva), si produrrà un effetto che dicesi chimico, nome che si dà a qualunque decomposizione o composizione di sostanze; e questo effetto chimico, prodotto dalla calce viva sul sale di ferro, sarà il bonificamento del terreno ferruginoso; e perciò questo modo di bonificamento si chiamerà chimico, a differenza dell'altro che si chiama meccanico.

V'è ancora una terza specie di bonificamento che dicesi fisiologico, dacchè l'elemento che si aggiunge al terreno da bonificare non tanto lo rende più atto di prima al soggiorno delle piante, ma lo arricchisce inoltre di materiali capaci di azione diretta sugli organi delle piante stesse, la quale azione chiamasi appunto *fisiologica*. Nè vorrei già che v'immaginaste esser la terra per le piante non altro che, dirò così, un recipiente delle loro radici, entro al quale esse non facciano che bever l'umidità ch'essa assorbe e ritiene. Oibò! sappiate invece che le radici succhiano nel seno della terra varii sali che si formano a spese sue, e che le piante, cibandosene, come fanno gli animali, convertono nella propria sostanza. Quando studieremo la vita delle piante, la loro composizione, il loro modo di nutrirsi, insomma la fisiologia e la chimica vegetale, questo fatto vi si renderà evidente.

Le ceneri bonificano grandemente i terreni freddi, umidi e argillosi, ma esse fertilizzano anche i terreni manchevoli d'argilla. Gli è che la cenere a cagione della potassa e della soda che contiene, cioè di quei sali che sciogliendosi nell'acqua formano il liscivio (*la liscia*) fa il doppio ufficio di bonificamento divisore o meccanico, e di bonificamento fisiologico. La potassa e la soda sono due sostanze che influiscono sulla vita delle piante, e prendono parte diretta nel loro sviluppo. La cenere adunque, come cenere, non fa che dividere la terra, ma come contenente la potassa e la soda, offre dei materiali nutritivi alle piante.

Ora io credo che avrete un'idea suffi-

cientemente chiara del bonificamento delle terre, e dei tre distinti loro effetti. Questa distinzione era necessaria, perchè senza di essa si commettono in pratica dei grandi spropositi. Chi per esempio ignorasse che quella calce viva, che bonificò il terreno ferruginoso agì con la sua forza chimica sui sali di ferro, e non già con altra virtù fertilizzante, s'ingannerebbe a partito, applicandola, come bonificamento, a una terra in cui non esistesse o il ferro combinato cogli acidi, o qualche sostanza vegetale o animale, di cui fosse utile accelerare la decomposizione. Imperciocchè la calce viva, non trovando su che esercitare la sua azione chimica decomponente, la porterebbe a dirittura su quelle piante alle quali e' si credea d' aver fecondato il terreno, e le distruggerebbe in sul nascere. Similmente chi non sapesse che la marna bonifica le terre meccanicamente, applicherebbe la marna a qualunque terreno bisognoso di bonificamento, senza curarsi se quella marna fosse argillosa, calcare, o silicea; e così correrebbe rischio di applicare appunto, a mo' d'esempio, la marna calcare a quel terreno che non avesse bisogno di materie calcari; con che non farebbe che renderlo più infecondo. Ma io vi ho addotto in esempio una sostanza che per anche non conoscete: non importa. Già dovete suporre ch'ella sia una terra, e tanto basta per interderci. Ma noi ne faremo fra poco la conoscenza, perchè la marna, o piuttosto le marne, sostengono una gran parte nelle bonificazioni, nè anzi si può parlare di queste, senza nominare anche quelle.

AGRICOLTURA

COLTIVAZIONE DELLA MADIA SATIVA

Nuova pianta oleosa.

La pianta nominata *Madia sativa* (Madia) è originaria del Chilì; essa era riconosciuta anticamente sotto il nome di *Madi.* Si citano tre specie, che probabilmente non sono che tre varietà dello stesso tipo, e sono: la *madia sativa*, la *madia mellosa* o selvatica, la *madia viscosa.* Da lungo tempo si coltiva questa pianta al Chilì, onde raccogliere un olio buono pei condimenti, e utile negli usi domestici, da poter sostener il confronto con l'olio di oliva, abbenchè abbia un gusto meno piacevole di questo.

I vantaggi che presenta la *madia* sono: che riesce bene in qualunque terreno, che non rimane che tre mesi sopra terra, e si può seminare sino alla metà di Maggio, vantaggio prezioso.

L'olio somministrato da questa pianta è grasso, di buon gusto quando è fresco e fatto a freddo dopo una leggiera lavatura con l'acqua acidulata; si saponifica in sapone solido, e brucia bene ed unge quanto l'olio di oliva.

Coltivazione.

L'epoca più favorevole alla seminagione della Madia sembra che sia dalla metà di aprile ai 20 di Maggio; la si semina a volata in un terreno ben preparato e sciolto, la quantità di semenza è di 7 libbre per campo.

Subito che la pianta è abbastanza alta per essere facilmente distinta, la si dirada; poi con uno sradicamento fatto con una prima binatura, (*solzar, redrar*) non si lasciano le piante che a 28 centimetri di distanza per ogni lato. Dopo un mese, le si dà una seconda binatura, ed una terza se credesi necessaria.

Il grano sorge dopo dieci o dodici giorni.

La terza binatura è una spesa ed una pratica utilissima, poichè invigorisce la pianta, e gli dà una nuova forza che la fa granire.

Quando si opera questa binatura, la pianta, prossima alla fioritura, esala un odore viroso particolare, disaggradevole, e tramanda una materia viscosa grassa, analoga alla clorofila, (principio immediato de' vegetabili, dal quale proviene il color verde delle foglie), e che s' attacca alle ve-

sti degli operai; difficilmente si distacca, la sola liscivia la fa scomparire.

Alcuni seminarono sopra suolo, e rincalzarono a 33 centimetri di distanza. Questo metodo è più lungo, più dispendioso; ma è di maggior profitto per l'aumento rimarchevole del grano.

Raccolta.

La raccolta si fa dopo 90 o 100 giorni della seminagione; si sceglie il momento che i fiori sembrano più ricchi di grani, perchè la madia porta dei grani ancora non maturi e dei fiori appena sbucciati. Si deve dunque far la raccolta dopo avere attentamente osservata la pianta ed aperto la gemma; una parte del grano non maturo si migliora con il disseccamento della pianta dopo il taglio dei gambi.

È meglio tagliar questa pianta, che strapparla; la si taglia sia con falciola o con forbici, simili a quelle che si usano nel taglio degli alberi.

I gambi sono disposti in fasci, congiungendoli tra loro, e inclinandoli un poco.

Quando la pianta è secca, la si pone sopra vagli per portarla poscia nelle carrette investite di tela. Tutte queste operazioni si devono fare con attenzione, poichè la perdita del grano diminuisce gli utili del coltivatore.

Se la pianta è ben coltivata, raccolta con cura si ottengono 1000 a 1100 libbre di grano per campo.

Gli augelli ed i volatili appetiscono questo grano; abbisogna quindi nel tempo della loro maturità, allontanarli, perchè essi sperdono più che non consumano.

Quando la pianta siasi trasportata a casa, la si lascia ancora disseccare, affinchè gli ultimi grani maturino e si distacchino più facilmente con la battitura.

L'odore ch'essa esala, e ancora più i peli che guerniscono questa pianta sono di grave ostacolo ad una battitura esatta, perchè le manualità sono incomode; bisogna quindi sorvegliare con cura questa operazione.

Il grano si ammucchia sul granaio, dove in breve tempo acquista un aspetto grigio molto forte. Esso produce, in questo stato, quasi 28 libbre di olio ogni 100 libbre di seme. Lo stajo pesa circa 80 o 81 libbre.

La rendita dell'olio a freddo è di 13 a 16 libbre per 100 di grano; ed a caldo di 11 chil. 500 gr. a 12 chilogr.

Estrazione dell' olio.

L'olio della *madia* grassissimo, dapprima è senza sapore, ma lascia dopo un gusto disaggradevole. Un mezzo assai facile e di poco costo per togliere questo cattivo gusto all'olio che devesi usare come condimento, consiste nel lavar con l'acqua acidulata il grano della *madia*.

Mezzi onde ottenere l'olio di madia sativa senza il suo cattivo gusto.

Vi si aggiunge all'acqua riscaldata ai 40 o 50.° un centesimo di acido solforico (olio di vetriolo fumante); si lava bene il grano con quest'acqua, indi lo si lava nell'acqua chiara per torgli tutto l'acido; lo si lascia seccare per estrarre poscia l'olio.

Ottenuto con questo metodo, l'olio non ha alcun sapore disaggradevole, ed è buonissimo negli alimenti e migliore di quello di noce, di papaveri, e di colza ec.

Per dargli il gusto dell'olio di olive, basta aggiungervi 1 libbra di pasta d'oliva ridotta in crusca e ben asciutta in 50 chilogrammi di olio di *madia*, e non filtrarlo che dopo un mese di macerazione; allora puossi usare sull'insalata in modo d'ingannare i buon-gustai.

Quest'olio brucia benissimo; dura più che l'olio di colza e si purifica anche facilmente con una lavatura nell'acqua acidulata.

Si può quindi conchiudere da ciò che si è detto, che vi ha vantaggio di coltivare una pianta che in tre mesi viene a maturazione, che non teme i danni del colza, sì difficile a coltivarsi, che soffre il gelo, ed è sì di sovente distrutto dai pulci, i quali non mai attaccano la *madia*.

Un campo quand'anche non producesse che 800 libbre di semente e 130 libbre di olio, questa pianta offrirebbe ancora un generoso compenso al coltivatore.

Noi desideriamo che questa memoria possa indurre i coltivatori che ancora non coltivarono questa pianta e farne i saggi.

MEZZI DI METTER A VALORE I TERRENI INCOLTI.

Pubblichiamo con piacere questo articolo tolto dal *Mémorial Encyclopédique*, perchè speriamo che possa riuscire di utilità ai nostri concittadini, ora che si tratta di vendere i beni comunali. Noi non sappiamo quali determinazioni verranno prese, ma speriamo che queste considerazioni potranno riuscire utilissime.

Il sig. conte de Gasparin lesse un rapporto sul concorso relativo ai mezzi di rendere a coltivazione le terre incolte del regno. Sette memorie furono presentate; ma molte non corrispondono al programma proposto. Il relatore richiama da prima i numerosi scritti del barone de Sylvestre sopra tale argomento, e la bellissima relazione del barone di Mortemart-Boisse sovra i beni comunali. Tre erano gli argomenti da studiarsi: la storia che espone l'origine di questi beni; l'argomento amministrativo, presentando lo stato attuale di questi beni e le diverse spezie; il punto di vista legislativo, in cui dopo avere richiamato le leggi che regolano in questo momento la materia, si potrebbe proporre nuove disposizioni legislative. La memoria del dott. Carlo de Ladoucette primeggia per vari generi di merito; quanto alla storia, ne stabilisce l'origine al medio-evo, e parte dal considerare tutte le terre infruttifere ec., possano supporsi essere state concesse dai signori feudali; da ove nacque una moltitudine di diritti, di servitù e di condizioni; lo stato delle cose si complicò con le vendite, che i bisogni dei comuni necessitarono, e con le divisioni. Arrivato alla legislazione attuale, conclude che i beni comunali sono la proprietà del corpo morale la comune, ma che è la generazione attuale che la coltiva, e cerca di trarne profitto anche a danno della generazione futura, della quale l'autorità deve sorvegliare gl'interessi. Il settimo del suolo francese è ancora incolto, allo stato di beni comunali che non rendono che 10 franchi all'ettaro in massa, e dei quali non entrano nelle casse comunali che soli 2 franchi. Tutti questi terreni, toltone quelli montuosi e quelli troppo vasti per la popolazione e la ricchezza delle piccole comuni dovrebbero essere dissodati e resi a coltivazione. La memoria sviluppa assai bene i vantaggi morali di questa misura, per trattener gli abitanti nelle campagne, arricchirli e somministrar delle maggiori risorse alle comuni. Egli esamina poscia gli ostacoli dandoli a fitto, a contratto anfiteotico. La vendita sembra presentare minori inconvenienti; ma essa offre quello di far sparire le risorse per l'avvenire e di dissipare facilmente i risultati della proprietà. Si deve confinar la vendita di quelle piccole lingue di terra che si trovano chiuse fra altri campi. La divisione per fuoco, con facoltà di vendita, offre gli stessi inconvenienti; ma la divisione a vita, mediante una contribuzione annua e il ritorno alla comune alla morte del titolare, con riserva di un certo numero di lotti per le nuove famiglie, sembra riunire i maggiori vantaggi. Questo piano fu posto in pratica nell'Oisa, sotto l'amministrazione del barone Feutrier, come pure in Svizzera. L'autore tocca leggermente la questione legislativa, e pensa che le leggi attuali, bene interpretate e bene applicate, presentino tutti i mezzi necessari per rendere coltivabili, e mettere in valore i beni comunali.

Il sig. Darblay aggiunge che non vi ha causa maggiore di povertà, pegli abitanti delle campagne, che il possedimento di beni comunali. Dimostra che la divisione a vita ha l'inconveniente di equivalere ad una spogliazione pei nuovi abitanti, che l'accrescimento della popolazione moltiplica così presto. Egli prova che la resistenza degli abitanti per la vendita dei beni comunali è eccessiva, e se ne

duole che l'affitto a lunghe epoche non sia stato preferito dal Consiglio di Stato, anzichè la divisione per fuochi. Ella è l'inerzia dei consigli municipali cagione di questo stato di cose, ed è questa disposizione che converrebbe vincere.

Il sig. visconte Debonnaire de Gif informa che nell'Alta-Loira, mediante fitti di diciotto anni, potè trattenere nelle località gli abitanti, ch'erano obbligati di emigrare, e ottenere il dissodamento quasi intero dei beni comunali.

ECONOMIA DOMESTICA

PANE ECONOMICO

Il nuovo processo del sig. Bourdon di Aiguisy per la fabbricazione del pane economico offre vantaggi che furono riconosciuti e confermati dalle esperienze fatte dall'autore alla presenza della società di agricoltura di Compiegne. Questo pane di qualità abbastanza buona, può, per la modicità del prezzo, somministrare una sorgente molto preziosa negli anni di carestia. L'autore nutrì per tre mesi con questo pane gli operai della sua tenuta, e le sue qualità nutrienti non furono poste in dubbio. Questo pane, conservato fino al decimo giorno della sua cottura, non avea perduto nessuna delle sue qualità.

Ecco la maniera di fabbricar questo pane: si fa un lievito con 4 libbre di patate cotte nell'acqua, dapprima pelate e tagliate a pezzi, indi passate per setaccio di fili di ferro, dopo averle private della parte acquosa che contenevano, e che viene sostituita da una quantità bastante di acqua saturata con sei libbre di tritello (farinella); indi si passa questa mescolanza nello stesso modo che si fa il brodo tirato di pesce. Si riunisce queste patate, ancora calde in modo da potervi tener dentro la mano, ad una quantità di 34 libbre di farina di segala, e perchè la fermentazione di questo lievito sia più attiva, lo si polverizza con 62 gramme circa di sale di cucina polverizzato. Sette ore dopo si forma la pasta per far il pane; vi si aggiunge a poco a poco sopra il lievito altre 66 libbre di farina di segala, e 50 libbre di farina di patate, la quantità d'acqua sufficiente e saturata. Questa pasta si maneggia come quella degli altri pani, e solo la si fa un poco più tenera. Conviene i pani tenerli in una conveniente temperatura per due ore prima di porli al forno, e in un'ora saranno cotti.

Memor. Encyclop.

INDUSTRIA

CEMENTO UNIVERSALE

Volendo ottenere questo cemento, si mette un'oncia di mastice in una ampolla, entro cui si versa tanto spirito di vino rettificatissimo quanto basta a discioglierlo; s'infonde a parte un'oncia di colla di pesce nell'acqua fino a che sia del tutto rammollita, la si discioglie poi nel rhum, o nell'acquavite, fino a che si formi una gelatina densa. Allora vi si aggiunge un quarto d'oncia di gomma ammoniaca in polvere. I due miscugli insieme uniti in vaso di terra si espongono a lieve calore; allorchè tutte le sostanze avranno formato un solo corpo, o sia un solo liquido, questo si verserà in una bottiglia che si custodirà bene turata. Volendo usare di questo cemento, si mette la bottiglia nell'acqua calda, si fanno riscaldare gli oggetti di porcellana o di vetro che si vogliono riunire col cemento. Sarà conveniente cosa che le superficie rotte, dopo essere state incollate con diligenza restino in contatto molto stretto per dodici ore almeno, e fino a che il cemento sia bene assestato. Dopo ciò, il luogo in cui fu rotto il vaso è solido al pari di tutto il resto del vaso, e sarà appena percettibile.

VARIETÀ

Invito agli Agronomi per istituire studj sperimentali dell'Agricoltura italiana corredato del modello di una tavola sinottica per raccoglierne i fatti.

Perchè lo studio dell'Agricoltura italiana possa, procedendo per la sicura via dell'esperienza, divenire completo e benefico, è sembrato che debba raccogliere tutti i fatti di ogni maniera, pe' quali sia dato a chiunque di formare un retto giudizio sopra le aggiunte o correzioni da farsi.

A cinque sole categorie possono riferirsi i fatti tutti da raccogliersi. E son queste:

1. Condizioni naturali.
2. Condizioni fatte della proprietà, stabile e mobile.
3. Leggi economiche.
4. Pratiche agrarie.
5. Condizioni tutte di qualunque operajo agricoltore.

Per l'esecuzione di questa raccolta e classazione dei fatti utili necessari, giovi una breve dichiarazione di ciascuna rubrica delle cinque categorie.

Fra le *Condizioni naturali* comprendiamo una descrizione topografica d'ogni provincia. Poi l'elenco delle piante coltivate e coltivabili; le influenze atmosferiche e d'ogni agente naturale sopra ogni specie di produzione agraria e sulla vita dell'uomo e delle bestie. Infine gli animali indigeni e quelli da naturalizzarsi.

Le *condizioni delle proprietà stabili e mobili* comprendono la divisione ed i cumuli dei possessi; se le terre hanno o possono avere i sufficienti capitali fissi e circolanti; se i proprietari terrieri hanno le doti e attitudini morali e intellettuali per essere buoni impresarj della migliore industria agraria.

Delle *leggi* poi non crediamo utile far diligente raccolta, se non di quelle che direttamente o indirettamente influiscono sul valore dei fondi, sulla loro commerciabilità e cultura e sul traffico dei prodotti agricoli.

Le *pratiche agrarie* non potrebbero esser presentate a dovere senza una minuta descrizione di ciascuna cultura, poichè le varietà tante e sì grandi della terra italiana consigliarono metodi diversi e spesso contrarj. La miglior disposizione delle notizie sulle varie culture sembra quella in forma di Dizionario, poichè sotto un vocabolo, unendo poi le pratiche varie, avremo un repertorio universale dell'Agricoltura pratica italiana.

L'ultima rubrica esprime il bisogno delle condizioni *tutte* di qualunque operaio agricoltore, poichè non devesi trascurare lo stato fisico, nè il morale, nè l'intellettuale, nè il civile dell'operaio agricoltore, cioè considerato in tutte le sue specie o di mezzaiolo, o di giornante, o di piccolo fittaiuolo.

Per dirigere sì vasta quanto necessaria inchiesta, e per raccoglierne, disporne e pubblicarne di mano in mano i resultati, fu creduto opportuno determinare alcuni, diremo, centri in varj luoghi d'Italia; sperando che le persone designate risponderanno all'invito, che pure è fatto agli altri Istituti e agronomi, i quali spontaneamente saranno per concorrere a sì utile impresa, costituendosi in altri centri.

Quelli che più specialmente si designano sono i seguenti:

Ducato di Lucca
Marchese Mazzarosa, in Lucca.

Piemonte
Col. Emilio Berton de Sambuy, in Torino.

Liguria
Marchese Camillo Pallavicini, in Genova.

Isola di Sardegna
Generale della Marmora, in Torino.

Provincie Venete
Dottor Francesco Gera, in Conegliano.

Provincie Lombarde
Professor Moretti, in Milano.

Ducato di Parma
Avv. Ferdinando Maestri, in Parma.

Ducato di Modena
Prof. Brignole, in Modena.

Granducato di Toscana

Marchese Cosimo Ridolfi, in Firenze.

Stati Pontifici

Co. Spada, in Ancona.

Co. Paoli, in Pesaro.

Regno di Napoli

Cav. Samuele Cagnazzi.

Sicilia

Giuseppe La Farina, in Messina.

Segretario

Avvocato Vincenzo Salvagnoli

in Firenze.

La Tavola Sinottica, *che accompagna l'invito che precede, per raccogliere i fatti da servire agli studj sperimentali dell' Agricoltura italiana, è affidata ai sopramentovati Deputati, onde riempirla, o farla riempire da Agronomi esperti delle varie località, e rimetterla quindi entro il Giugno* 1842 *in Firenze all' Illmo. Sig. Avv.* Vincenzo Salvagnoli; *e detta* tavola si divide e suddivide come segue.

VEGETABILI
1. Qualità delle Culture.
2. Qualità e quantità del terreno.
3. Concimi.
4. Metodi di cultura.
5. Rotazioni agrarie.
6. Qualità e quantità dei prodotti.
7. Malattie - insetti nocivi - vicende atmosferiche.
8. Rimedi.

ANIMALI
9. Specie degli animali inservienti all'agricoltura.
10. Foraggi.
11. Prodotti.
12. Malattie e rimedj.
13. Commercio.
14. Prezzi medj.

ECONOM. RUR. IN GENERE
15. Leggi rurali, e consuetudini.
16. Contratti fra i possessori e i coltivatori.
17. Condizione fisica e morale dei Contadini.
18. Malattie speciali dei Contadini.
19. Istrumenti rurali in uso, loro pregi e difetti.
20. Proposte credute utili all' Agricoltura.

Osservazioni e memorie illustrative da unirsi alla tavola.

Note alla Tavola Sinottica.

1. Cereali diversi, lino, canapa, prati naturali, artificiali, irrigatorj o no, vigne, gelsi, ulivi, ortaglia, frutti, boschi di varie specie di legname, ecc.

2. Qualità del terreno, se piano, di collina, di monte, se argilloso, siliceo, calcareo, se paludoso ecc.

3. Qualità de' concimi animali, vegetabili, minerali. Il modo di custodirli ed accrescerli. In qual grado di fermentazione vengono dati i letami alle diverse culture.

4. Speciali culture dei diversi prodotti e pratiche relative, e mezzi adoperati per ottenerli.

5. Quali tornino più utili.

6. Rapporto tra la semente e il prodotto, quanto ai cereali ed al riso, avuto riguardo all' indole del terreno. Rispetto al gelso, all' ulivo, alla vite, al noce, al castagno, ecc. i relativi prodotti. In generale poi per tutte le culture le ragioni del *tornaconto*, giovandosi della colonna delle osservazioni, o di Memorie a parte, se s' istituiscono confronti di convenienza.

7. e 8. Indicazioni generali e più comuni, non esclusi i nuovi tentativi.

9. Bestie vaccine, cavalline, asinine, pecorine, caprine, porcine, ecc.

10. Non occorrono schiarimenti.

11. Parti, allievi, bestie da macello, lana, latte e sue manipolazioni, ecc.

12. Non è bisogno di schiarimenti.

13 e 14 Condizioni del traffico interno ed esterno del bestiame, mercati e fiere.

15 e 16. Se i contratti sono per affitti - a massai - a famigli da spesa - a mezzeria - a socida - a giornalieri salariati.

17. Se il coltivatore vive convenientemente al suo stato, come alloggiato, vestito, nutrito. Quali sieno i mezzi di sussistenza per ogni tempo dell' anno. Se sappia leggere e scrivere. Se sianvi scuole elementari nel contado.

18 e 19. Non è mestieri di dichiarazioni.

20. Questa colonna è un eccitamento che non tornerà inutile a quei possidenti che hanno mente e cuore per giovare al loro paese.

(*Dal Diario del Congresso dei dotti di Firenze nel* 1841).

GHERARDO FRESCHI COMPIL.

Il prezzo dell' associazione annua all' *Amico del Contadino* è di Austr. L. 6.90 anticipate. Franco fino ai confini della Monarchia L. 8.90. — Le lettere, i gruppi ec. vorranno esser mandati franchi di porto in San-Vito alla Premiata Libreria del sottoscritto Tipografo Editore. *L' Amico del Contadino* fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.